



Mas Nicot rosé :

Assemblage de 60% grenache et 40% syrah. Exposés Est et Nord ces parcelles bénéficient d'un microclimat frais avec de grandes amplitudes thermiques.

Vinification :

Ce rosé de pressé est très peu sulfité sur le pressoir, en général 3 g par hectolitre. Le jus est ensuite grossièrement débourbé autour de 14°C. Le fait de ne pas trop le dépouiller favorise un départ rapide en fermentation en levure indigène et le rend moins sensible à l'oxydation. Les sulfites ne seront plus utilisés jusqu'à la mise en bouteille ce qui va permettre la fermentation malolactique.